

3F CATERING

ВКУС | СТИЛЬ | ОПЫТ

ВЫЕЗДНОЙ РЕСТОРАН



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ВАШИХ МЕРОПРИЯТИЙ



КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

volume 2026

Добрый день. Предлагаем Вам ознакомиться с предварительным коммерческим предложением компании 3F catering.

Благодарим за оказанное доверие. Наша команда будет максимально внимательна ко всем вашим комментариям.

Данное меню составлено под руководством бренд-шефа компании. Многолетний опыт выездного ресторанного обслуживания гарантирует высокий уровень предоставляемых услуг гастрономии и профессионального сервиса.

Вводная информация по мероприятию:

Формат мероприятия: **Классический фуршет**

Количество персон: **70**

Место проведения:

Дата мероприятия:

Предварительные цифры по смете:

Грамм на персону: **950.11**

Литров на персону: **0.6**

Итого: **616110₽**

Данное предложение может быть откорректировано по любому из параметров в соответствии с Вашими пожеланиями.

Обращаем внимание:

- В случае превышения согласованного времени мероприятия доплата за каждый час составляет 10% от общей стоимости мероприятия.
 - Все изменения вносятся не позднее, чем за 10 дней до даты проведения мероприятия, оформляются в письменном виде и подписываются Сторонами.
 - Оплата 100% услуг кейтеринга по настоящему предложению осуществляется Заказчиком не позднее, чем за 10 дней до даты начала мероприятия.
-

С уважением и наилучшими пожеланиями, команда 3F!





WELCOME

Канapé и мини-закуски

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Блинный мешочек с икрой форели и cream cheese	20	30	600
Паста из оливок Каламата с тунцом и малиновой икрой	20	30	600
Суфле из фермерского цыплёнка, с персиками и мятой	20	30	600
Вегетарианский арт-эклер с морковным паштетом, брокколи, цветной капустой и маком	20	30	600
Итого, г на персону:			34

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	14	14000
Итого, мл на персону:			200

ФУРШЕТ

Сэндвич-эклеры

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Сэндвич-эклер с семгой слабого соления, творожным сыром и листьями Rucola	30	25	750
Сэндвич-эклер с сыром Mozzarella, свежими томатами, листьями Rucola и соусом "Pesto"	30	25	750
Сэндвич-эклер с ветчиной из запеченной индейки, творожным сыром и листьями Rucola	30	25	750
Итого, г на персону:			32





Мини-салаты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Салат со слабосоленым лососем, японским огурцом, свежим авокадо, томатами Cherry и лаймовым соусом	100	20	2000
Летний салат из свежих овощей с оливками и орегано	100	20	2000
Салат с тунцом, свежими овощами, листьями шпината и имбирным соусом	100	20	2000
Листья салата с филе цыплёнка, маринованного в пряных травах со свежими овощами и соусом из печеного перца	100	20	2000
Итого, г на персону:			114

Горячие закуски в рамекинах

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Филе Судака в черном тапенаде, с печеной тыквой, салатом корн и лимонно-мятным соусом	80	55	4400
Равиоли с лососем, сыром рикотта и шпинатом под сливочным соусом, с сыром parmigiano и трюфельным маслом в рамекине	100	55	5500
Цыпленок, запеченный в соусе "Bechamel" с сыром Parmigiano	100	55	5500
Соте из печеного баклажана с ореховым соусом	80	55	4400
Итого, г на персону:			283

Горячие закуски мини-шашлычки

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Тигровые креветки-гриль, маринованные в пряных специях с соусом "Arrabbiata"	60	50	3000
Средиземноморский сибас на шпажке, маринованный в лимоннике со сливочным соусом	80	50	4000
Мини-шашлычки из филе бедра цыпленка, глазированные в соусе Teriyaki, с черным и белым кунжутом и свежим кориандром	80	50	4000
Овощи-гриль в прованских травах, на шпажках	80	60	4800
Baby картофель, запеченный в глазури из тимьяна, розмарина, венгерской паприки, орегано и оливкового масла, на шпажках	80	50	4000



Шампиньоны-гриль, маринованные в пряных травах и сметане, на шпажках

80 50 4000

Итого, г на персону: 340

Фрукты и Ягоды

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Ассорти из сезонных фруктов	2000	4	8000

Итого, г на персону: 114

Мини-десерты

Название	Вес, г	Кол-во	Итого, г
Чиа пудинг, с цветочным медом, фиалкой и свежей мятой	35	25	875
Тартар из ананаса с чили перцем и мятой	40	25	1000
Хрустящий Мини-Корнет из рисового теста, с ганашем из молочного шоколада и трюфелем ручной работы	15	25	375

Итого, г на персону: 32

Минеральная вода

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Вода минеральная в бугельных бутылках негазированная	1000	14	14000

Итого, мл на персону: 200

Горячие напитки

Название	Объем, мл	Кол-во	Итого, мл
Свежесваренный чай (чёрный, зелёный, сахар, лимон)	200	35	7000
Эспрессо, Американо(зерновая кофе-машина, сахар/молоко)	200	18	3600
Капучино, Латте (молоко, альтернативное молоко, сахар)	200	18	3600

Итого, мл на персону: 203





ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ РАСХОДЫ

Обслуживание

Название	Кол-во	включено в стоимость
Банкетный менеджер (ставка смена)	1	да
Раннер (помощник официанта, ставка смена)	1	да
Официант (ставка смена)	3	да
Бармен (ставка смена)	1	да
Погрузка/разгрузка оборудования	3	да
Повар (ставка смена)	2	да

Логистика

Название	Кол-во	включено в стоимость
Доставка/возврат оборудования средняя грузовая машина	1	да
Такси для персонала принимающего участие в демонтажных работах после 0:00	7	да

Прочие расходы

Название	Кол-во	включено в стоимость
Обслуживание напитками заказчика (включает в себя предоставление необходимого количества стекла для напитков Заказчика при условии ассортимента из 3 позиций)	70	да
Лёд кусковой 10 кг	4	да
Классический фуршет. Эксплуатационные расходы для организации фуршетного мероприятия. (фуршетные столы 1 на 25 гостей, коктейльные столы 1 на 10 гостей, текстиль, тарелки, приборы, кухонное оборудование, хоз.товары, декоративные элементы)	70	да
Питание обслуживающего персонала	7	да



Вес на персону: **950.11**

Объём напитков на персону, л: **0.6**

Итого: 616110₽



3F | MAGAZINE



LIFE IS FULL OF CHOICE -
MAKE THE CORRECT



CRAFTING MEMORIES THROUGH
CULINARY EXPERIENCES





PROFESSIONAL SERVICE
CREATES THE PERFECT
ATMOSPHERE FOR
UNFORGETTABLE MOMENTS

